

restaurant schloss sargans

Dessertkarte

Coupe Amaretto

Amaretto-, Vanille- und Kaffee-Rahmglace

Mini CHF 8.50

CHF 12.00

Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce, Rahm

Mini CHF 8.50

CHF 12.00

Coupe Nostalgie

Vanille- und Zimt-Rahmglace, Zwetschgensorbet, heissen Zwetschgen

Mini CHF 8.50

CHF 12.00

Coupe Gräfin Agnes

Vanille-, Erdbeer-Rahmglace serviert mit warmen Beeren

Mini CHF 8.50

CHF 12.00

Coupe Bahia*Schokoladen- und Bananen-Rahmglace mit Bananenscheiben***Mini CHF 8.50****CHF 12.00****Coupe Bananensplit***Vanille-Rahmglace, Bananen und Schokoladensauce***Mini CHF 9.00****CHF 12.00****Sorbet Colonel***2 Kugel Zitronensorbet mit Wodka***CHF 13.00****Sorbet Vieille Prune***2 Kugeln Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune***CHF 13.00****Sorbet Trauben***2 Kugeln Traubensorbet mit Marc***CHF 13.00****Hausdessert***Glace und Sorbet mit Früchten garniert***CHF 16.00****Frappe nach Wahl****CHF 9.00**

Eiskaffe nach Art des Hauses <i>Kaffee-Rahmglace</i>		CHF 10.50
Eiskaffee nach Art des Hauses mit Baileys		CHF 13.50
Gratin (saisonal)	ab 2 Personen	CHF 16.00
Hausgemachter Apfelstrudel warm <i>mit Vanillesauce oder Rahm</i>		CHF 9.50
Hausgemachter Apfelstrudel warm mit Vanilleglace		CHF 12.50
Fruchtsalat frisch mit Rahm oder Kirsch		CHF 15.00
Käseteller mit drei Sorten		CHF 15.00
Dessert Surprise <i>Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten</i>		CHF 16.00
Toblerone-Schokoladenmousse garniert mit Früchten		CHF 16.00
Coupe Romanoff (saisonal)	Mini CHF 9.50	CHF 13.00

Geisterstunde ab 2 Personen zu den Hauptmahlzeiten bestellbar

Crêpes gefüllt mit in Calvados mariniertem Apfel, 1 Kugel Vanilleglace

CHF 17.00

Pralinen gemischt

CHF 15.00

Unsere Glace- und Sorbet-Aromen

- Vanille

- Café Glace

- Schokolade

- Zimt

- Banane

- Amaretto

- Ovomaltine

- Erdbeere

- Zwetschgensorbet

- Zitronensorbet

- Traubensorbet

Preis pro Kugel

CHF 3.80

Rahmzuschlag

CHF 2.20

Dessertwein-Empfehlung

La Sara, Scheurebe

35cl

CHF 85.00

Weingut Davaz Fläsch: Überwältigender Duft nach reifen Tropenfrüchten, Ananas, Banane, Lychees und Lindenblüten. Der Wein ist cremig weich, saftig und schmeichelt trotz sehr hoher Konzentration. Passt hervorragend zu rezenten Blauschimmel-Käsen wie Roquefort oder Gorgonzola sowie zu süssen Desserts.